

Dinner for Christmas

07.12.2016

Menü

Lachstartar
mit Zucchini Salat an Senfdressing

Cappuccino von der Marone
mit Kräutersaitlinge

Rote Atlantikgarnele und Jakobsmuscheln
auf Tomatenrisotto

Im Ganzen gebratene Kalbshüfte
auf Trüffeltagliatelle mit Rahmwirsing

Topfenknödel mit Glühwein-Sabayon
und Früchte

Lachstartar mit Zucchinisalat an Senfdressing (4 Personen)

Lachstartar

Räucherlachs	200 g
Zwiebel	40 g
Salatgurke	40 g
Olivenöl	4 Spritzer
Zitronenabrieb	1 Stk.
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Lachs, Zwiebeln und Gurke in kleine Würfel schneiden (1 mm).
Alles gut mischen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Zucchinisalat

Zucchini	300 g
Zwiebelwürfelchen	20 g
süßer Senf	2 TL
weißer Balsamico	2 EL
Olivenöl	2 EL
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Zucchini in feine Stäbchen schneiden.
Nun alles außer Öl miteinander verrühren.
Danach das Öl langsam einrühren, abschmecken und über die Zucchini geben.

Cappuccino von der Marone mit Kräutersaitlinge (4 Personen)

Maronensuppe

Zucker	30 g
Maronen	200 g
Zwiebel	1 Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Prosecco	50 ml
Brühe	300 ml
Sahne	150 ml
Milch	200 ml

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch schälen und fein würfeln.

Zucker karamellisieren, Öl dazugeben und Gemüse und Maronen anschwitzen.

Mit Prosecco ablöschen und Brühe auffüllen. 20 Min. köcheln lassen.

Sahne dazugeben und mit Hilfe des Zauberstabs pürieren.

Evtl. durch ein Sieb passieren.

In einer Tasse mit Milchschaum anrichten.

Kräutersaitlinge

Kräutersaitlinge	100 g
Zwiebelwürfel	80 g
Rosmarin	1 Zweig
Thymian	1 Zweig

Zubereitung:

Kräutersaitlinge in Würfel schneiden, zusammen mit gehackten Rosmarin, Thymian und Zwiebeln anbraten.

Rote Atlantikgarnele und Jakobsmuscheln auf Tomatenrisotto (4 Personen)

Garnele	4 Stk.
Jakobsmuschel	4 Stk.
Risotto	200 g
Olivenöl	4 El
Zwiebelwürfelchen	½ Stk.
Weißwein	100 ml
Hühnerbrühe	300 ml
Butter	50 g
Parmesan gerieben	25 g
Tomaten	2 Stk.

Zubereitung:

Die Tomaten mit einem Messer leicht anritzen, ca. 10 Minuten in kochendes Wasser geben und anschließend sofort in kaltes Wasser legen. Nach dem Erkalten die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und das übrig gebliebene Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden.

Zwiebel mit Olivenöl leicht andünsten, Reis dazugeben und umrühren bis er glasig ist, danach mit dem Wein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, probieren und gegebenenfalls noch mal etwas Wasser nachgeben.

Bei Erreichen des gewünschten Garpunktes Butter, Tomatenwürfelchen und Parmesan einrühren.

Garnele und Jakobsmuschel in einer heißen Pfanne braten.

Im Ganzen gebratene Kalbshüfte auf Trüffeltagliatelle mit Wirsinggemüse (4 Personen)

Kalbshüfte	600 g
Tagliatelle	320 g
Tüffelbutter	1 TL
Trüffelpesto	1 TL
Butter	50 g
Sahne	100 ml
Wirsing	10 Blätter
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

Die Kalbshüfte parieren, beidseitig würzen, in einer Bratpfanne gleichmäßig anbraten und auf einem Gitter im Ofen bei ca. 110°C garen.

Aus den Parüren einen Bratensoße zubereiten.

Tagliatelle al dente kochen und in Butter, Tüffelbutter, Tüffelpesto anschwitzen und mit Sahne aufgießen.

Wirsing

Die Wirsingblätter in kochendes Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, im Sieb abtropfen lassen und in heißer Butter anschwitzen.

Topfenknödel mit Glühwein-Sabayon und Früchte (10 Personen)

Quark	400 g
Puderzucker	200 g
Butter	50 g
Eigelb	2 Stk.
Tortenboden	½ Stk.
Zitronenabrieb	1 Stk.
Vanillepulver	1 Ms

Zubereitung:

Die weiche Butter etwas schaumig rühren, die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Quark nach und nach mit dazugeben.

Den Tortenboden fein reiben und mit in die Quarkmasse mischen.

Den Zitronenabrieb und Vanille dazugeben.

Gut mischen und zu Knödel formen.

Glühwein-Sabayon

Eigelb	6 Stk.
Zucker	100g
Rotwein	160ml
Orangensaft	40ml
Zimt	1 MS
Nelke	2 Stk.
Sternanis	½ Stk.
Vanilie	1 MS

Zubereitung:

Zucker mit Eigelbe verrühren.

Rotwein, Orangensaft und Gewürze zusammen aufkochen und ziehen lassen, durch ein feines Sieb durch die Eigelbe passieren und auf dem Wasserbad schaumig schlagen.